

(12) NACH DEM VEREINBAR ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro



529387

(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
22. April 2004 (22.04.2004)

PCT

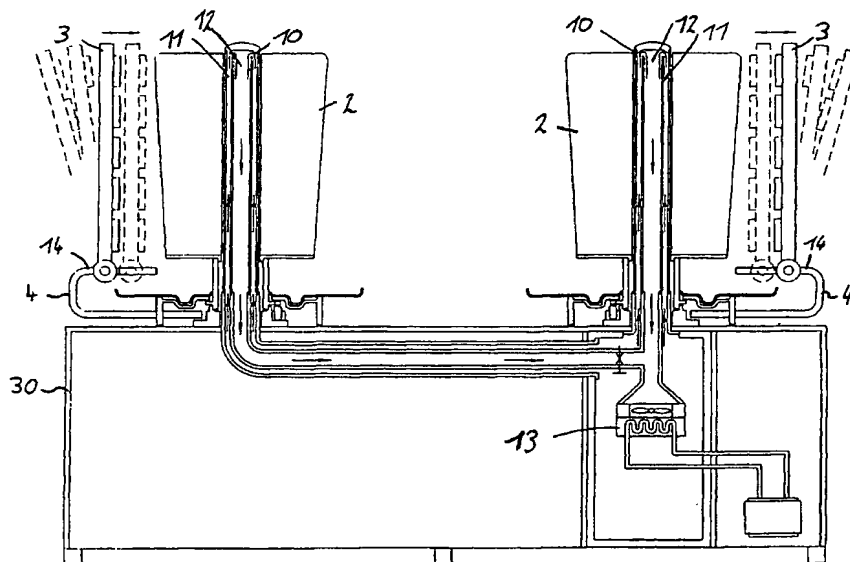
(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 2004/032693 A2

- (51) Internationale Patentklassifikation⁷: **A47J** **MENDERES [TR/TR]; Blv. 3 SK No. 14/B, 09010 Aydin (TR).**
- (21) Internationales Aktenzeichen: **PCT/DE2003/003319**
- (22) Internationales Anmeldedatum:
6. Oktober 2003 (06.10.2003)
- (25) Einreichungssprache: **Deutsch**
- (26) Veröffentlichungssprache: **Deutsch**
- (30) Angaben zur Priorität:
102 46 305.0 4. Oktober 2002 (04.10.2002) **DE**
102 46 304.2 4. Oktober 2002 (04.10.2002) **DE**
- (71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von US): **TAN MUTFAK MAKINA, GIDA SANAYI VE TICARET LTD. STI. GÜZELHISAR MAH.**
- (72) Erfinder; und
- (75) Erfinder/Anmelder (nur für US): **ÜMIT, Can [TR/DE]; Südstrasse 24, 38100 Braunschweig (DE). ÜMIT, Cengiz [DE/DE]; Südstrasse 24, 38100 Braunschweig (DE).**
- (74) **Anwalt: STORNEBEL, Kai; Gramm, Lins & Partner GbR, Theodor-Heuss-Strasse 1, 38122 Braunschweig (DE).**
- (81) Bestimmungsstaaten (national): **AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE (Gebrauchsmuster), DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ,**

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

(54) Title: **ROTATING SPIT**

(54) Bezeichnung: **DREHSPIESS**



(57) Abstract: The invention relates to a rotating spit with a central body (10), for supporting foodstuffs (2), in particular layered meat and layered meat products, arranged around the central body (10) and a heating element (3) acting from outside on the foodstuff (2). The aim of the invention is to improve the state of the art such that the layered foodstuff may remain perfectly fresh and hygienic over a longer period. Said aim is achieved whereby the central body (10) is provided with cooling.

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

WO 2004/032693 A2